SUJET OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP2 - Mise en valeur et vente des fruits et légumes

Session 2023

Sujet national de la session indiquée, tel que publié par le ministère chargé de l'examen. Mis à disposition par FormaV pour la révision.

Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Primeur, veuillez visiter :
capprimeur.fr/annales-sujets-et-corriges

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR

SESSION 2023

ÉPREUVE EP2 - PHASE 2 PRATIQUE
MISE EN VALEUR ET VENTE DE FRUITS ET LÉGUMES

ATELIER 1

RÉALISER UN ÉTAL,

RÉALISER LE PANCARTAGE

DOSSIER SUJET

Durée : 1 heure

Coefficient : 6 (sur la totalité de l'épreuve écrite et pratique)

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège » est autorisé.

Le sujet se compose de 3 pages, numérotées de 1/3 à 3/3.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Vous travaillez au magasin de fruits et légumes « Prim'hall » comme apprenti (e) en CAP Primeur, deuxième année. Votre maître d'apprentissage est Monsieur BOUCHER. Cette entreprise se trouve à Metz. Elle propose un assortiment de produits dont des légumes et des fruits biologiques à caractère local.

PRIM'HALL



Votre expert en primeur et produits bio à Metz

Raison sociale	Prim'hall
Activité	Commerce de détail de fruits et légumes
Adresse	8, rue de Bretagne – 57000 Metz
Année de création	2011
Statut juridique	EURL
RCS	BRIEY A 531 133 973
Références bancaires	Crédit Lyonnais 30003 11487 000123456 12
Téléphone	03 83 25 43 01
Adresse courriel	contact@primhall.fr
Horaires d'ouverture	Lundi : 13H30 – 18H30 Mardi : fermé Mercredi : 13H30 – 18H30 Jeudi : 09H30 – 12H00 / 13H30 – 18H30 Samedi : 09H30 – 18H30 Dimanche : fermé
Effectif	Monsieur BOUCHER et 2 salariés

ATELIER 1 : Réaliser un étal avec le pancartage

1. **Réaliser** un étal valorisant les produits de la commande de fruits et légumes à partir des fruits et légumes mis à votre disposition. Vous disposez du matériel nécessaire à la mise en place dans la salle et de la corbeille de fruits.

2. **Réaliser** le pancartage des quatre fruits et légumes suivants : carotte, aubergine, oignon botte, fraise barquette.